

≤ Premier flot ≥

**TOURTEAU** 95

brioche aux algues et capucine

**HUITRES SPÉCIALES N°4** 110

caviar Dauricus et herbes des marais

**ENCORNET EN NOIR ET BLANC** 95

cédrat

**BOUQUETS VIVANTS** 105

pastis de l'île de Ré et plantes marines

~ Océan ~

**NOIX DE SAINT-JACQUES** 115

épinards

**HOMARD BLEU** 160

civet, légumes primeurs, raviole de champignons

**MERLAN DE LIGNE** 120

truffe noire et céleri

∞ Fromage 35

SÉLECTION DE FROMAGES DE SAISON AU CHARIOT  
AFFINÉS PAR LUDOVIC BISOT, MEILLEUR OUVRIER DE  
FRANCE 2015

∞ Sucré 40

PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER BENOIT GODILLON

**CHOCOLAT**

éclade fumée, cognac et pin

**SOUFFLÉ AUX AGRUMES**

vanille Bourbon

**COING**

poire et safran de chez nous

**CAILLEBOTTE**

praliné, café et pain grillé

CHRISTOPHER COUTANCEAU & NICOLAS BROSSARD  
VOUS INVITENT À UNE PARENTHÈSE OCÉANE

≈ **Sortie en mer** ≈

SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

≥

**HUIT PRISES MENTIONNÉES D'UN** 🍷 275  
ACCORD METS ET VINS - 6 VERRES - 110

**DIX PRISES** 340  
ACCORD METS ET VINS - 8 VERRES - 140

≥

**LOTTE NACRÉE** 🍷

royale de foie, carotte

**BOUQUETS VIVANTS** 🍷

pastis de l'île de Ré et plantes marines

**NOIX DE SAINT JACQUES**

épinards

**HUITRES SPÉCIALES N°4**

caviar Dauricus et herbes des marais

**TOURTEAU** 🍷

brioche aux algues et capucine

**ENCORNET EN NOIR ET BLANC** 🍷

cédrat

**MERLAN DE LIGNE** 🍷

truffe noire et céleri

**MÉDUSE** 🍷

yuzu et algues

**COING** 🍷

poire et safran de chez nous

**DERNIÈRE PRISE** 🍷

Toute modification engendrera un supplément de 25€

Tableau des allergènes disponible à la demande